

A Burgenlandi borvidékről

Kis-Benedek Gyuláné, Kis-Benedek Gyula

Amikor legutoljára a Kémia Tanszéken jártam egy kávézás idején, sokat beszélgettünk a magyar (egri) borokról, a borvidékeinkről, és összehasonlítást is tettünk néhány esetben a „kinti”, azaz a Burgenlandi borvidékekkel. Miért is jelentkeztem ide én ezen kis írásommal? Mert még akkor megígértem a volt szeretett kollégáimnak, hogy egy bővebb ismertetőt küldök nekik róla haza. Ugyanis lassan 9 év távlatából — a gazdasági megszorítások miatt kényszerültem távozni — még most is magaménak érzem a kis közösséget, ahol az oktató- és a kutatómunkámat is elkezdtem az analitika, illetve a biokémia területén.

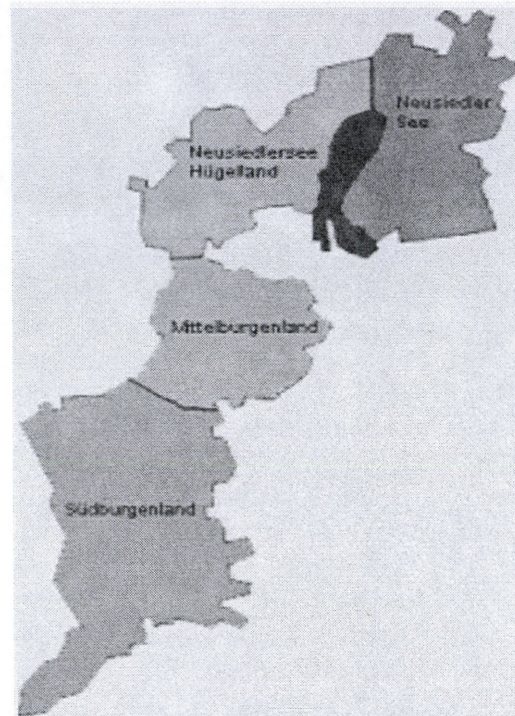
Nos, íme egy kis kitekintés a 22 magyarországi borvidékről a szomszédba...

Ausztria egy kicsi, de kiváló szőlőtermő vidék, amelynek területe 4 nagyobb borvidékre, továbbá 19 bortermő területre osztható. Összességében ez 48 000 ha-ra tehető, amely évente átlagosan 2,5 millió hl bort ad, és erre 32 000 gazdaság és üzem épül.

A Burgenlandi borvidék területe körülbelül 14 000 ha. A szőlőművelésre alkalmas természeti és éghajlati tényezőket itt már a régmúltban is felismerték. Lehetséges, hogy a kelták honosították meg itt a szőlőművelést, de azt biztosan tudjuk, hogy a rómaiak már termesztettek szőlőt ezen a tájon. A Burgenland keleti szélén elhelyezkedő Zagersdorf (Zárány) magát Ausztria legrégebbi szőlőtermesztő községének tartja. Az itt végzett régészeti ásatások során bortároló edényt és benne három szőlőmagot találtak (Fehér Burgundi, Zöldszilváni és Olaszrizling). Az edény és a magok életkora körülbelül i. e. 700. évre tehető. A bortermelésre a sokféleség jellemző, jól megférnek a hagyományos módszerek és fajták az új, „divatos” fajtákkal és eljárásokkal, pl. a Barrique érleléssel.

A burgenlandi talajok igen különbözőek. A könnyű homokos talajtól a nehéz agyagosig mindenféle átmenet előfordul. A borvidék klímájára a 10 °C átlaghőmérséklet, évi 2000 óra napsütés és 350–650 mm csapadék jellemző. Az északi részen a forró száraz nyár és a hideg, hószegény tél jellemző. Közép- és Dél-Burgenlandban több a csapadék és kiegyenlítettebb a hőmérséklet. A Fertő tó 300 km² vízfelületének jelentős klímaszabályozó hatása van.

A Burgenlandi borvidék 4 kisebb régióra tagolódik.



1. Neusiedlersee (Fertő vidéki régió) 7784 ha

Ez a régió a Fertő tó keleti partvidéke mentén terül el. Löss és feketeföld talajok jellemzik, de homok és sós, illetve kvarchomokos talaj is előfordul. Világhírűek az itt készült édes borok, de némelyik vörösbor is nemzetközi jelentőségű. Fő szőlőfajtái: az Olaszrizling és a Fehér Burgundi. Specializációk: Bouvier, Muskat Ottonel, Tramini és Chardonnay. Vörös borszőlők: Zweigelt, Kékfrankos, St. Laurent, Cabernet Sauvignon és Pinot Noir. Ezen utóbbiak a termőterületek 15%-át teszik ki, de az elterjedésük emelkedőben van. A Fertő vidéki régió igen kedvező mikroklímával rendelkezik, amely kedvez a kiváló minőségű „Pradikatswein” előállításnak.

2. Neusiedlersee-Hügelland (Fertő dombvidék) 3660 ha

Ez a bortermő régió Eisenstadt (Kismarton), Mattersburg (Nagymarton) és Rust környékén található. Ideális termőhelye a fehér boroknak, de csak egyetlen közismert vörösboros termőterülete van.

Szőlőfajták: Olaszrizling, Fehér Burgundi, Neuburger, Zweigelt és Kék-

frankos. Specialitások: Sauvignon Blanc, Chardonnay és terjedőben a Cabernet Sauvignon. Ruston tradicionális fajta a Furmint: a helyi aszúborok legendás híré desszertborok.

A rusti gazdák a szőlőtermesztésből már több évszázaddal ezelőtt is jól megéltek, olyannyira, hogy 60 000 guldennal és 30 000 liter borral segítették ki a török ellen állandóan harcoló és emiatt pénzügyi zavarba került I. Leopold császárt. 1681-ben ezért Rust elnyerte a szabad királyi város rangot. 1991-től ebben a városban működik az Osztrák Borakadémia.

3. „Blaufrankischland” Mittelburgenland (Közép-Burgenland) 1963 ha

Oberpullendorf (Felsőpulya) környékén húzódik. Ez a terület kedvez a testes, karakteres magas tannintartalmú vörösboroknak. Tipikusan kékfrankos vidék, 1910 hektáron dominál a Kékfrankos, a többi Zweigelt, Cabernet Sauvignon és Olaszrizling, valamint Fehér Burgundi.

4. Südburgenland (Dél-Burgenland) 443 ha

A Burgenlandi borvidék legkisebb régiója, amely magát „Weinidylle”-nek nevezi. Szőlőfajtái a Kékfrankos, Zweigelt, Olaszrizling, helyi specialitások a Muscat Ottonel és a Fehér Burgundi, amelyek többnyire nehéz, vastartalmú agyagtalajon növekednek. Ennek a területnek az egyik különleges fajtája az Uhudler, ami direktermő fajta, és korábban uralta ezt a vidéket. Ami belőle megmaradt, egy kis bortermelő faluban, Heiligebrunnban mint látványosság megtekinthető.

Az osztrák bortörvény (Weingesetz) meglehetősen szigorú, a tartományi központban, Eisenstadtban (Kismarton) hatósági borlaboratórium ellenőrzi a borok minőségét. A területegységre eső szüretelhető maximális szőlőmennyiséget szigorúan szabályozzák, ami a minőségi bortermelést ösztönzi.

Austriában a következő borminőségi kategóriákat alkalmazzák:

Tafelwein vagy Tischwein: min. 10,6 KMW ($KMW^{ci} = „Grad Klosterneuburger Mostwaage” = mustfok, g cukor/100 g must; borban = alkohol tf\% \cdot 1,2 + maradék extrakt g/l \cdot 0,07 + 2,5$), minimum 8,5% alkohol.

Landwein: minimum 14° KMW minimum 8,5% alkohol, 4g/l összesavtartalom.

Qualitätswein: minimum 15° KMW minimum 9% alkohol, minimum 4g/l összesavtartalom, számozott állami vizsgálati jegy.

Kabinett: minimum 17° KMW, maximum 13% alkohol, maximum 9 g/l maradék cukor, cukor hozzáadás nem engedélyezett.

Prädikatswein: különleges minőségű, természetes úton, kizárólag hozzáadott cukor nélkül készített desszert- és aszúborok:

800,-

- Spätlese: minimum 19° KMW, teljesen érett szőlőből készül.
- Auslese: minimum 21° KMW, gondosan kiválasztott szőlőből a nem teljesen érett szemeket kiválogatva készül.
- Eiswein: minimum 25° KMW, az első fagyot megvárják a szüreteléssel.
- Strohwein: minimum 25° KMW.
- Beerenauslese: minimum 25° KMW, túlérett vagy nemesrothadásos bogyókból sajtolt mustból készül.
- Ausbruch: minimum 27° KMW kizárólag túlérett vagy nemesrothadásos bogyókból sajtolt mustból készül.
- Trockenbeerauslese: minimum 30° KMW, főként nemesrothadásos bogyókból sajtolt mustból készül.

A gazdák a saját maguk termelte borokat és házi készítésű ételeket (hurka, kolbász, „Surbraten”, köménymagos sertéssült) közvetlenül értékesíthetik a „Buschenschank” vagy Heuriger-ként ismert kimérésekben (újabbban az erős kerékpáros-turizmusnak köszönhetően néhol „Fahrrad Tankstelle” néven is csalogatják a szomjas utast). Fröccsöt vörös- és fehérborból, valamint mustból készítve is felszolgálnak. Szüret idején a forrásnak indult mustot és murcit is árusítják „Sturm” néven.

Felhasznált irodalom

<http://www.weinland-burgenland.at/wein/>

<http://weinclub21.at/wein>

